

食通じりベリアと交流

東京五輪・パラリンピックで西アフリカ・リベリアのホストタウンを務めるにかほ市。地元の仁賀保高校クッキングクラブ（NCC）は食を通じたおもてなしをしつと、地元勝・チシクを従った米粉パンを考案して今月上旬、五輪選手団へ贈った。新型コロナウイルスの影響で直接の交流はなわなかつたが、活動に携わった生徒は「リベリアの人たちが少しでも喜んでくれていたらうれしい」と振り返る。

仁賀保高校クッキングクラブ

今月上旬 五輪選手団に独自の「米粉パン」



おもてなし料理を考案したホストタウンなどをつないで行われたオンライン交流会に参加するNCCメンバー＝仁賀保高校

国の事業 オンラインで取り組み紹介も



NCCが考案したイチジク入り米粉パン

活動は内閣官房東京五輪・パラリンピック推進本部事務局主催の「世界のおもてなし料理」プロジェクトの一環。米粉パンは、米を主食の一つとするリベリアの伝統的な料理だ。生地ににはにかほ市産イチジクの甘露煮とシヤム、土田牧場の牛乳、アフリカでよく食されるバナナに、ベリアで好まれる香辛料のシヨウガとチツメグをまぜ合わせた。焼き上がりは全体的にしつとりしており、イチジクの甘露煮を大きくカットしたり、バナナを粗くつぶし

たりして食感にアクセントを加えた。レシピの完成には1カ月弱をかけた。最もこだわったのは味のバランス。ナツメグやシヨウガはリベリア流の味付けだが、加えずると食べづらくなってしまう。NCC会長で2年の佐藤心羽さん16は「ホストタウンとして迎える側も、迎えられる側もおいしく食べられるように、何度も試作を重ねました」。

26日には、プロジェクトにはNCCに所属する1、2年生10人が参加。レシピの考案に当たってリベリアの食文化を学び、イチジクの圃場を訪れて地元産を手伝いながら、地元産への知識を深めた。

トに参加した全国のホストタウンがそれぞれの料理を紹介するオンライン交流会が開かれた。にかほ市のほか、岩手県八幡平市や茨城県下妻市、愛媛県愛南町が参加。各自治体が今までの取り組みや料理の特徴を紹介した後、事前に送られてきた料理を試食し、「おいしい」「土地ならではの素材の味が生きていて」と感想を述べ合った。

参加した佐藤さんは



NCCのメンバー

（川村巴）